

Technologia gastronomiczna

Temat: Obróbka cieplna poszczególnych warzyw

1. Warzywa zabarwione betalainami (na przykładzie buraczków).
2. Warzywa zabarwione antocyjanami
3. Warzywa zabarwione karotenem
4. Warzywa zabarwione chlorofilem

Notatkę do zeszytu zróbcie wg schematu:

- najpierw wypiszcie warzywa należące do danej grupy, potem wyjaśnijcie jaki to jest barwnik, a potem najważniejsze zasady gotowania.

Z tej lekcji niczego mi nie przysyłacie.

Procesy technologiczne(czwartek 23 kwietnia i piątek 24 kwietnia)

Tym razem nie będziemy gotować. Rozwiążemy zadanie teoretycznie .Potrawy ugotujemy " na papierze".

Zadanie: restauracja otrzymała zamówienie na realizację spotkania towarzyskiego dla 25 osób, na którym zostanie podana przystawka " rolada ze szczupaka".

Surowiec potrzebny do sporządzenia potraw zawarty jest w recepturach.

Rolada ze szczupaka na 10 porcji:

- szczupak 1200 g ; bułka pszenna 150g ; mleko 250ml ; jaja 100g; cebula 150g
masło 60g;

Sos koperkowy na 10 porcji

- jogurt naturalny 300g; majonez 200g; koperek 80g

Dodatki dla 10 osób: chleb żytni 600g; masło 100g

Przeliczniki jednostek: jajo 1 szt.=50g ; koperek 1pęczek= 100g; chleb żytni 1 szt.= 750g

Na podstawie tych danych wykonajcie:

a) zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do przygotowania 25 porcji przystawki z dodatkami

Ilość na 25 porcji przedstawić w jednostkach zakupu- zapotrzebowanie najlepiej w tabeli.

b) przedstawcie metodę i technikę wykonania przekąski czyli czynności, które należy wykonać po kolei aby zrobić roladę ze szczupaka

c) wykaz sprzętu i narzędzi

d) sposób podania dla jednej osoby

Na rozwiązanie czekam do środy

Serdecznie pozdrawiam Mirosława Kalitowska